



MARQUÉS DE RAMOS

TEMPRANILLO

Viñedos Familiares

Región: Denominación de Origen Valencia

Variedad: 80% Tempranillo, 20% Merlot

Alcohol: 13%

Terroir. Selección de nuestras mejores parcelas de Tempranillo y Merlot, localizadas en la zona central y norte de la Denominación, con una edad media de 30 años. Suelos arcilloso-calcáreos, con gran cantidad de piedra y muy pobres, con rendimientos máximos inferiores a 7.000 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas. Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la última semana de septiembre.

Vinificación. Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de madera de 20.000 kg donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 21 días, con remontados constantes.

Crianza. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros de capacidad, de segundo y tercer año, que aportan estructura sin condicionar la tipicidad varietal del Tempranillo y del Merlot.

Color. Color rojo cereza, con reflejos violáceos.

Aroma. Intensos aromas florales, a fruta roja y delicados recuerdos a regaliz negro.

Gusto. Intensas frutas rojas, que aportan un cuerpo elegante y completo. Acidez media y agradable retronasal, destaca por su estructura y untuosidad.

Maridaje. Muy versátil para maridarlo con un gran número de platos, especialmente con carnes asadas, quesos semicurados y curados, pastas, arroces y cualquier plato de comida mediterránea, incluso pescados ligeramente grasos.

